

「ルルロツソ」に願いを込めて

南留萌・麦で地域をチェンジする会

稲作が盛んな小平町で、日本では珍しい強力粉として加工される超硬質コムギの栽培が始まった。ブランド名は「ルルロツソ」。新たな「留萌産」の魅力を全国に発信する生産者に、話を聞いた。

小平町の市街地から日本海沿いを車で5分ほど北上すると、13戸の農家が米やコムギ、メロンなどを作る大楸地区に出る。ここで昨秋、7戸の農家が8ヘクタールで、超硬質コムギ『北海259号』をまいた。

まだ雪が残る4月上旬、地域の会館に生産者が集まった。

「今までは出荷して終わりだったけれど、このコムギは食べる人と生産者の距離を縮めてくれました。レストランのシェフから『この小麦はいいね』と言われると、うれしい」

と、この地で初めて栽培に挑戦した林寛治さん(42)が笑顔で話す。

「自分たちが育てたコムギ100%で生パスタができる。すごく感慨深いし、愛着が湧きます」

同じく生産者の松本貴之さん(40)が、こう応じる。他の仲間も「励みになるし、作りがいがある」と、口をそろえた。



「ルルロツソ」を生産する農家の人たち

JAや行政の後押しを受け 新品種に夢を託す

超硬質系の秋まきコムギ『北海259号』は、北海道農業研究センター(北農研)が開発し、平成22年に品種登録された。おもにパスタの原料に使われる外国産のデュラムコムギと並ぶほどタンパク質の含有率が高い、希少な品種である。長年、道産小麦粉の研究を続けてきた江別製粉(株)がこの品種に着目し、21年に試験栽培が始まった。

「当時、JA南るもいの畑作部会長を務めていて、JAと留萌振興局から栽培を勧められました。50アール作ってみると、反収は5俵半。秋まきの『きたほなみ』とそう変わりません。他の品種より施肥量を多めにすることがポイントですね」



写真提供／留萌農業改良普及センター

農家が増えた。林さんは現在、自身のコムギ畑の約4割にあたる1.5ヘクタールに『北海259号』を作る。

優良品種ではないため、国の経営所得安定対策では産地品種銘柄の指定がなく、交付金のランクは低い。そこは、江別製粉が全量を買上げ、買取価格を高め設定して支える。農家の手取りは悪くない。近い将来は、大楸地区のコムギ畑30ヘクタールすべてを『北海259号』に替えたい、と生産者の夢は広がる。

地域一体となって特産品づくり

『北海259号』を地元の特産品にしようと、「南留萌・麦で地域をチェンジする会」が22年春に発足した。メンバーは、生産者やJA南るもい、行政、商工会議所、消費者団体、地域の製麺業者や飲食店など。林さんの収穫したコムギを使い、パスタの製品化をスタートさせた。

もちもちとした食感やのどごしのよさ、ゆで時間の短さなどから近年人気が高まっている、生パスタに注目。道産コムギでの麺作りに実績がある、留萌市の(株)フタバ製麺が、原料比率の異なる数種類を試作した。会員が試食を重ね、平打ちの生パスタが誕生。『北海259号』の小麦粉とパスタには、留萌市の名前の由来であるアイヌ語の「ルルモツペ」と、留萌の夕日をイメージした「赤」を意味するイタリア語「ロツソ」を合わせ、「ルルロツソ」と命名した。

「生パスタ『ルルロツソ』は、ムギの風味が鼻から抜けるような味わいがあるんです。香りが違う。もちもち感と同時に、コチコチとした独特の食感がある。『これはいいコムギだ!』と思いましたね」

チェンジする会の代表で、フタバ製麺代表取締役の仲田隆彦さん(50)は、「ルルロツソ」にほれこんでいる。

同社は父の尊美さん(82)が昭和36年に創業。岡山県で手延べ麺の製造技術を学び、30年ほど前に麺用コムギ「チホクコムギ」が登場すると、このコムギで麺作りを始めている。生パスタにも挑戦し、15年ほど前から外国産コムギを使って製造を始め、ホテルなどで使

と、たった一人で栽培を始めた林さんが振り返る。収穫と一次調整は地域の共同作業なので、新品種のできばえは周囲に知れわたった。

「倒伏による品質低下で規格外になりがちな他品種に比べ、このコムギは茎が太く作りやすい。栽培のリスクが少ないと思いました」(松本さん)

22年秋には4戸で2ヘクタール、23年は5戸で4ヘクタールと、順調に栽培

われてきた。

『ルルロッソ』の取り組みは、ぼくがずっと求めてきたもので、地域も元気になれる。生産者も、若手の意欲がある人ばかりで、スムーズに進んでいます。切磋琢磨しながら、がんばっていききたい」(仲田さん)

市内にあるレストラン「ハワイアンカフェ ルアウ」を経営する渡辺千春さん(51)は、「ルルロッソ」を使ったメニューを開発した。留萌産の魚介類やエゾシカ肉も活用し、市民や観光客にも人気がある。

「エフエム北海道とコムギ生産者でつくる『北海道パスタプロジェクト』で、『ルルロッソ』が味、食感、風味とも一番の評価を受けました。今後は、仲間とともに乾麺と留萌産トマトを使ったパスタソースを開発し、ギフト品として販売したい」

と、渡辺さんが力を込める。

近隣の羽幌町や札幌市のイタリアンレストラン数店が、江別製粉で挽いた粉を自家製パスタに採用。東京・秋葉原と神奈川県横浜市にあるレストラン「シーフードダイニング留萌マルシェ」では、生パスタが人気商品だ。生活協同組合コープさっぽろの宅配サービス「トドック」では、生パスタのリピーターが増えた。粉のままの販売も始まっている。

一方で、林さんの妻・亜希子さん(33)が代表を務める大楸地区の女性部は、パン作りも試みる。イタリアパンの「グリッシーニ」や、チーズなどを入れたパンを作り、JAのイベントで提供。たいへん好評だったという。

「大きなJAにも負けないものを、見つけることができた。小さい産地なりに特色を出し、『ルルロッソ』をPRしたいね」

と、生産者の空橋寿美さん(59)が自信を見せる。

栽培は今年で5年目を迎えた。今後はJA南るもい管内全体に『北海259号』を広げる構想もある。

希少品種に着目し、地元の人たちがつながることで、留萌産のコムギは地域づくりの起爆剤になった。他の農水産物とも結びつき、新たな産地形成が着実に進んでいる。



提供/留萌農業改良普及センター

※ハワイアンカフェ ルアウ

トマトソースパスタのほか、「ルルロッソ」を使ったメニューは「エゾシカ肉のラグーソース」(1,200円)、「甘エビのトマトクリームソース」(900円)など4種類(価格はすべて税込み)

住所/留萌市栄町3-2-19 古林ビル ☎ 0164-43-8021

営業時間/午前8時~午後7時30分(不定休)